

## LA BUONA CUCINA RICHIEDE TEMPO

- |    |   | €     |
|----|---|-------|
| 1  | ASSIETTE DE POISSONS<br><i>Saumon mariné, espadon, marlin et musciame fumé, poulpe et ceviche</i> | 21.00 |
| 2  | ASSIETTE DE CHARCUTERIES<br><i>Jambon, Salami, Mortadelle, Fromage</i>                            | 19.00 |
| 3  | PEPERONATA<br><i>à la romaine</i>   | 11.50 |
| 4  | CAPONATA<br><i>d'aubergines siciliennes</i>   | 12.50 |
| 5  | CEVICHE<br><i>Poisson blanc, oignons, piment, citron</i>  | 18.00 |
| 6  | SAUMON MARINÉ<br><i>au gingembre</i>  | 13.50 |
| 7  | SPAGHETTI AGLIO ET OLIO<br><i>ail, huile d'olive, piment</i>                                      | 11.00 |
| 8  | PENNE À LA ARRABBIATA<br><i>ail, huile d'olive, piment, tomate</i>                                | 12.50 |
| 9  | SPAGHETTI À LA AMATRICIANA<br><i>joue de porc et tomate</i>                                       | 13.00 |
| 10 | SPAGHETTI À LA CARBONARA<br><i>joue de porc, oeufs, pecorino*, parmesan et poivre</i>             | 14.50 |
| 11 | SPAGHETTI CACIO ET POIVRE<br><i>crémé de pecorino*, parmesan et poivre</i>                        | 14.00 |

00 SUPPLEMENT DE PAIN 1,5 €

## UNE BONNE CUISINE PREND DU TEMPS

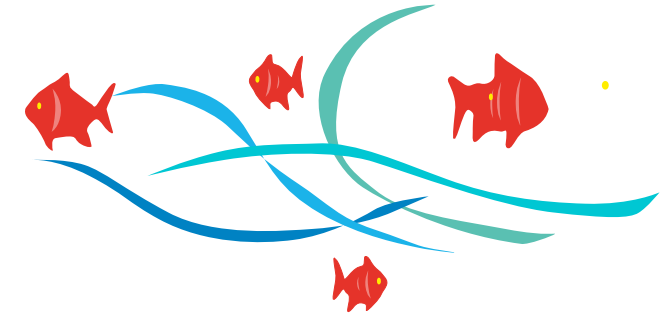
- |    |  | €     |
|----|--|-------|
| 12 | SPAGHETTI AUX PALOURDES<br><i>ou Berbereci</i>                                   | 15.50 |
| 13 | TAGLIATELLES AUX MOULES DÉCORTIQUÉS<br><i>aux moules décortiquées</i>            | 14.00 |
| 14 | SPAGHETTI AU POISSON BLEU<br><i>tomates séchées, câpres, origan</i>              | 15.00 |
| 15 | TAGLIATELLE À LA BOTTARGA<br><i>à la bottargue de mulet</i>                      | 16.00 |
| 16 | TAGLIATELLES AUX CÈPES   | 16.00 |
| 17 | SOUPE FRUITS DE MER ET HARICOTS  | 15.50 |
| 18 | FILET DE BAR À LA BRONTESA<br><i>sauce pistache</i>                              | 16.00 |
| 19 | FILET DE BAR À LA LAMPEDUSANA<br><i>tomates cerises et câpres</i>                | 15.00 |
| 20 | POULPE GRILLÉ<br><i>gingembre et ciboulette</i>                                  | 17.00 |
| 21 | LANGOSTINE SUR VELOURS POIS CHICHE<br><i>safran des Canaries et poivre blanc</i> | 15.50 |
| 22 | BROCHETTES DE GREVETTES ET CALAMARS<br><i>sur toast au Guanciale</i>             | 16.50 |
| 23 | CARPACCIO DE BAR<br><i>crème de tomates aux agrumes et burrata</i>               | 16.00 |

TOUTES LES PREPARATIONS DE POISSON SONT DESOSSEES

LE POISSON SUIVANT LES SAISONS, LES CONDITIONS DE LA MER ET LA DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ  
LE POISSON SERVI CRU EST PRÉALABLEMENT RÉFRIGÉRÉ CONFORMÉMENT À L'ARRÊTÉ ROYAL N 1420 DU 1ER DÉCEMBRE 2008  
SUR DEMANDE, LES PLATS SPAGHETTI ET PENNE PEUVENT ÊTRE \* SANS GLUTEN (+ 2,50 €)

## GOOD COOKING TAKES TIME

- |    |  | €     |
|----|--|-------|
| 24 | STEAK DE POISSON BLANC<br><i>en crouste, tomates cerises et haricots</i>       | 16.00 |
| 25 | STEACK DE THON<br><i>sauce origan</i>  | 16.50 |
| 26 | CRÈME GLACÉE CAFÉ AFFOGATO   | 6.00  |
| 27 | GLACE NOYÉE AU WHISKY  | 7.00  |
| 28 | SAVARIN<br><i>glace vanille, bananes caramélisées</i>                          | 7.00  |
| 29 | SORBET AU CITRON   | 6.00  |
| 30 | TARTE TATIN<br><i>pommes, cannelle, glace vanille</i>                          | 7.00  |
| 31 | TIRAMISU<br><i>crème de mascarpone et café</i>                                 | 7.50  |
| 32 | GÂTEAU SBRISOLONA<br><i>avec amandes, cacahuètes et et glace aux noisettes</i> | 7.00  |



Plats Vegan

Plats Végétarien

